DeCasa
ULTRACONGELADOS

Especialistas en restauración
www.decasa.es

DeCasa ULTRACONGELADOS

1ª Calidad Producto

Patatas 3/8

Patata Grado A
Bolsa 2,5 kg, Caja 4 bolsas

0,85€ kilo

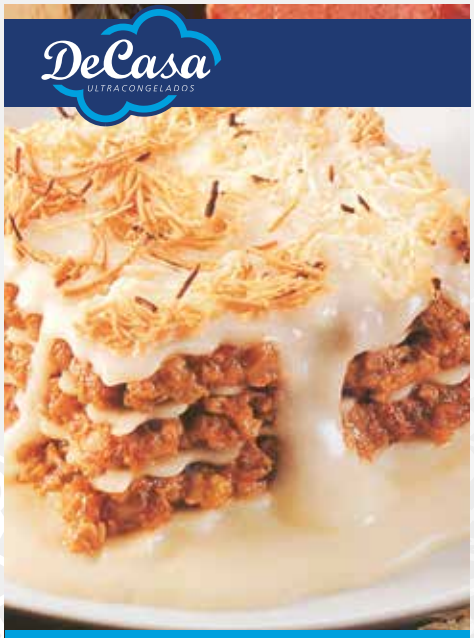
Ofertas válidas del 12 de **Enero** al 28 de **Febrero** del **2015**

Canelones gratinados 300 gr., Caja 15 unidades

0,90€ unidad

Ingredientes: Leche en polvo, pasta alimenticia, carne de cerdo (6%), carne de ave (5,3%), margarina, cebolla, queso fundido, sal, manteca de cerdo, almidón, proteína de soja, hígado de cerdo, sal, tocino, suero de leche, aromas, especias, apio.

Modo de empleo: Microondas: sin descongelar, calentar a máxima potencia (800W), durante 8 minutos aprox.
Horno: sin descongelar, precalentar el horno a 200ºC, retirar el envoltorio de plástico, colocar la bandeja en el horno a media altura, calentar aprox. 40 minutos y gratinar.



Lasaña gratinada 300 gr., Caja 15 und.

0,90€ unidad

Ingredientes: Leche, pasta alimenticia, carne de cerdo (12,6%), tomate, margarina, queso fundido, sal, aceite de girasol, cebolla, almidón, texturizado de trigo, caldo deshidratado de carne y pollo, azúcar, vino y especias.

Modo de empleo: Microondas: sin descongelar, retirar el envoltorio de plástico y calentar a máxima potencia (800W), durante 8 minutos aprox. **Horno:** sin descongelar, precalentar a 200ºC, retirar el envoltorio de plástico, colocar la bandeja en el horno a media altura, calentar aprox. 40 minutos y gratinar.

Croqueta casera jamón, Bolsa 1 kg, Caja 4 bolsas

0,05€ aprox. unidad | **1,48€ kilo**

Ingredientes: Relleno (92%): Agua, harina de trigo, margarina, jamón (5,5%), almidón de trigo y maíz, aceite de girasol, suero de leche, sal, aromas, especias, empanado (8%).

Modo de empleo: Sin descongelar, freír en abundante aceite bien caliente (180ºC) durante 4-5 min hasta que estén bien doradas.

Croqueta casera pollo, Bolsa 1 kg, Caja 4 bolsas

0,05€ aprox. unidad | **1,48€ kilo**

Ingredientes: Caldo de ave, fécula de patata, grasa de pollo, extracto de levadura, cebolla, cúrcuma, aromas, zanahoria, perejil, harina de trigo, pan rallado, carne de ave (5%), carne de cerdo, suero lácteo en polvo, margarina, sal, jerez, especias.

Modo de empleo: Sin descongelar, freír en abundante aceite bien caliente (180ºC) durante 3 min hasta que estén bien doradas.

San Jacobos, 90 gr. aprox., Bolsa 1 kg, Caja 5 bolsas

0,20€ aprox. unidad | **2,25€ kilo**

Ingredientes: Carne de cerdo (40%), pan rallado, harina, aceite vegetal, proteínas de la leche, leche en polvo y sal.

Modo de empleo: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente durante 2-3 min. Tiempo de descongelado 15 min.

Solomillo pollo empanado 70 gr. aprox., Caja 5 kg.

0,28€ aprox. unidad | **3,99€ kilo**

Ingredientes: Solomillo de pechuga de pollo y empanado.

Modo de empleo: Cocinar bien el producto antes de consumir.

Crepes champiñones, bacon y queso manchego 110gr., Caja 20 und.

0,92€ unidad | **18,40€ caja**

Ingredientes: Oblea (32%), relleno (68%): bacon (18%), queso manchego (14%), champiñón (11%), ajo, perejil, aceite de girasol y sal

Modo de empleo: Horno: Sin descongelar, untar el crepe con mantequilla y calentar a 180ºC durante 4-5 min. Si el producto está descongelado reducir el tiempo a 2-3 min. **Microondas:** Sin descongelar, calentar 2 min a 800W. Si el producto está descongelado reducir el tiempo a 1 min. **Plancha:** Una vez descongelado, pasar "vuelta y vuelta" durante 2 min. **Freidora:** sin descongelar, freír a 180ºC durante 1,5 min.

Crepes espinacas, ricotta, bacon, pasas y piñones 110gr., Caja 20 und.

0,88€ unidad | **17,60€ caja**

Ingredientes: Oblea (32%), relleno (68%): espinacas (24,4%), queso Ricotta (15%), bacon (9,6%), pasas (7,2%), queso Gouda, margarina, sal, pimienta negra.

Modo de empleo: Horno: Sin descongelar, untar el crepe con mantequilla y calentar a 180ºC durante 4-5 min. Si el producto está descongelado reducir el tiempo a 2-3 min. **Microondas:** Sin descongelar, calentar 2 min a 800W. Si el producto está descongelado reducir el tiempo a 1 min. **Plancha:** Una vez descongelado, pasar "vuelta y vuelta" durante 2 min. **Freidora:** sin descongelar, freír a 180ºC durante 1,5 min.

Filete de merluza del Cabo empanado (Dore) 84 gr. aprox., Bolsa 500 gr, Caja 10 bolsas

0,42€ aprox. unidad	4,99€ kilo

Ingredientes: Merluza (60%), harina de trigo, aceite vegetal, semolina, sal.

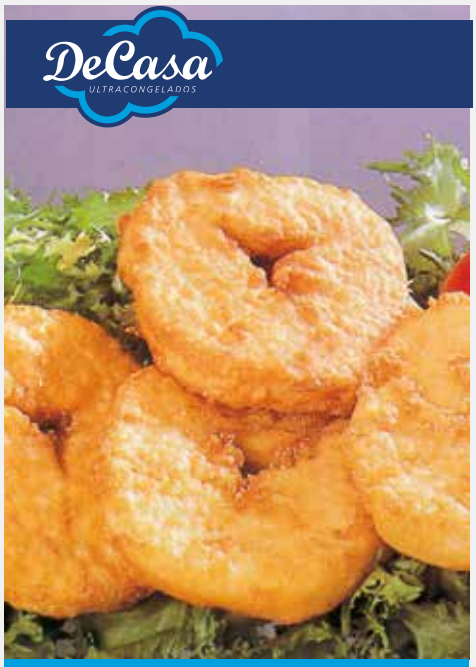
Modo de empleo: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º-190º)

Varitas de merluza, Bolsa 1 kg, Caja 6 bolsas

0,12€ aprox. unidad	3,70€ kilo

Ingredientes: Merluza (50%), pan rallado, aceite de girasol, agua, harina y almidón de trigo y sal.

Modo de empleo: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente durante 2-3 min. Tiempo de descongelado 15 min.



Rodaja de merluza rebozada, Bolsa 1 kg, Caja 4 bolsas

0,30€ aprox. unidad	3,80€ kilo

Ingredientes: Merluza (65%), rebozado (35%).

Modo de empleo: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º-190º)

Caprichos de calamar, Bolsa 1 kg, Caja 4 bolsas

0,06€ aprox. unidad	2,58€ kilo

Ingredientes: Pota (45%), rebozado (55%)

Modo de empleo: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente durante 2-3 min.

Tortitas de camarón, Caja 2,5 kg

0,12€ aprox. unidad	9,90€ caja

Ingredientes: Harina, camarón (15%), cebolla, aceite, perejil y sal.

Modo de empleo: Freír sin descongelar durante 30 segundos.

Saquitos de marisco Deleita, Bolsa 1,5 kg

0,17€ aprox. unidad	16,50€ caja

Ingredientes: Aceite de girasol, panga, surimi lonchas, cola de gamba alistada, leche en polvo, cebolla frita, ajo. Pasta (harina de trigo y agua)

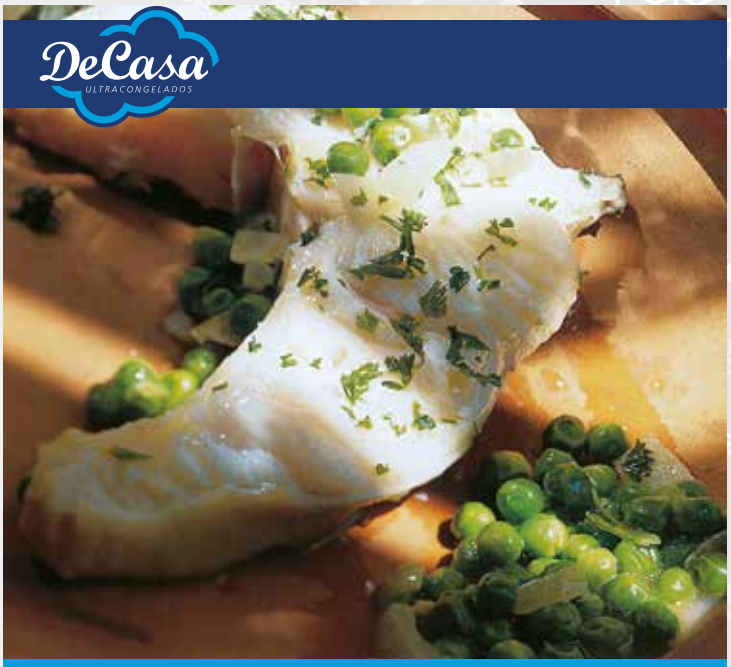
Modo de empleo: Horno: precalentar el horno a 190ºC. Sin descongelar, poner los saquitos en una bandeja previamente calentada y untada con aceite y hornear durante 12 min. Freidora: Sin descongelar, freír los saquitos en abundante aceite durante 2-3 min, hasta que estén bien dorados.

Morralla, Bolsa 2 kg., Caja 2 bolsas

3,55€ kilo

Ingredientes: Cinta, araña, salmonete, galera, peluda, cangrejo, lluerna, cabot, capet, rape.

Modo de empleo: Cocer y utilizar el caldo directamente o como fondo para la preparación de arroces, fideuas, verduras, estofados, etc..



Rodajas de cazón 200/300, Caja 6 kg.

0,88€ aprox. unidad | **3,50€ kilo**

Especie	Mustelus Muestelus
Pesca	Extractiva
F.A.O.	27 Atlántico Noreste **Gran Sol**

Platija pelada 200/300, Caja 6 kg.

0,75€ aprox. unidad | **3,20€ kilo**

Especie	Platichthys Flesus
Pesca	Extractiva
F.A.O.	27 Atlántico Noreste

Cola de rape chino 150/200, Bolsa 1 kg

0,50€ aprox. unidad | **2,80€ kilo**

Especie	Lophius Litulon
Pesca	Extractiva
F.A.O.	61 Océano Pacífico **China**

Filete de tilapia 140/200, Bolsa 1 kg.

0,83€ aprox. unidad | **4,60€ kilo**

Especie	Oreochromis Niloticus
Pesca	Acuicultura
F.A.O.	**China**

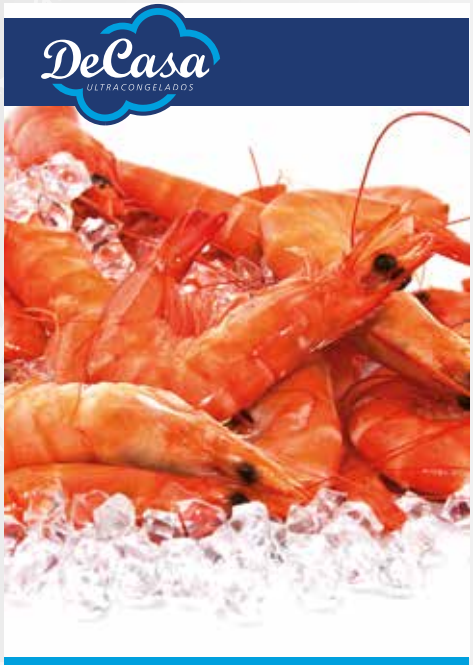
Langostinos vanamey 40/50, Estuche 700 gr.

0,12€ aprox. unidad | **5,99€** estuche

Especie > Litopenaeus Vannamei

Pesca > Acuicultura

F.A.O. > Sudamérica **Ecuador**



Langostino cocido 60/80, Caja 2 kg.

0,09€ aprox. unidad | **6,99€** kilo

Especie > Pennaeus Vannamei

Pesca > Acuicultura

F.A.O. > Sudamérica **Ecuador**

Preparado sopa sin cáscara, Caja 6 kg.

3,50€ kilo

Ingredientes: Tacos de alas de pota, carne de mejillón cocida, anilla de calamar, cola de gamba pelada, carne de almeja cocida.

Modo de empleo: Para sopa: Sin descongelar, verter el preparado en un sofrito de tomate y cebolla. Añadir 2 litros de agua y dejar hervir durante 20-30 min. Añadir fideos, sazonar y dejar cocer 5-8 min. Para Paella: Sin descongelar, verter el preparado en un sofrito de tomate y cebolla. Añadir 2 litros de agua y dejar hervir durante 12 min. Añadir arroz, sazonar y dejar cocer 15-20 min.

Calamar limpio 20/40, Bloque

0,09€ aprox. unidad | **3,45€** kilo

Especie > Loligo spp

Pesca > Extractiva

F.A.O. > 51 y 57 Océano Indico **Islandia**

Sepia limpia U/1 Torry Harris, Caja 8 kg.

5,50€ kilo

Especie > Loligo spp

Pesca > Arrastre

F.A.O. > 51 y 57 Océano Indico

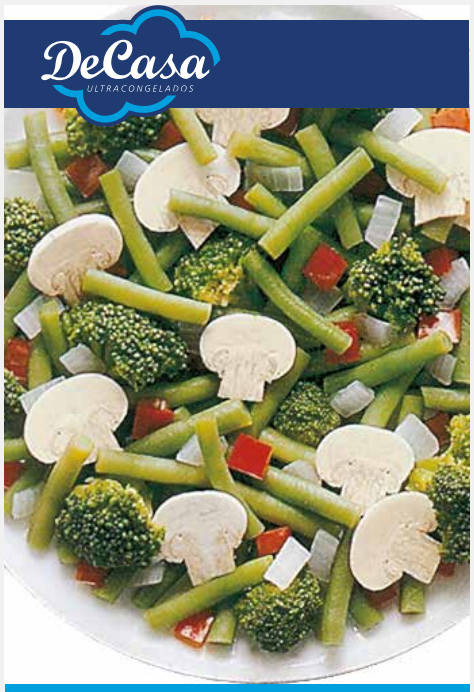
Lomos de manto sin piel 350/450, Caja 6 kg.

0,99€ aprox. unidad | **2,50€** kilo

Especie > Dosidicus gigas

Pesca > Extractiva

F.A.O. > 87 Océano Pacífico **Perú**

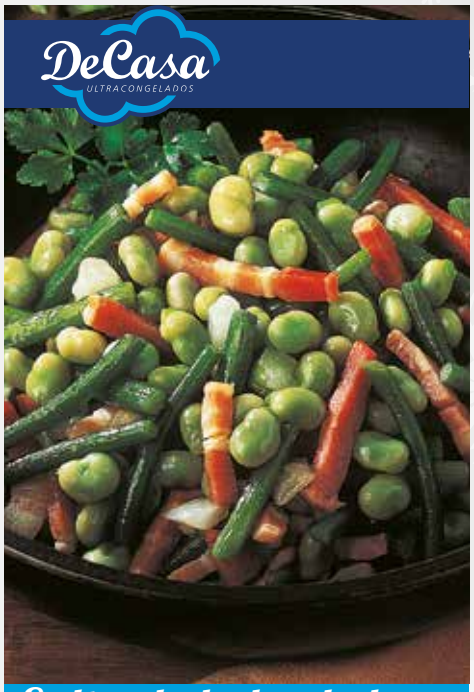


Salteado tradicional,
Bolsa 1 kg, Caja 10 bolsas

0,27€ aprox. ración 150 gr. | **1,80€** kilo

Ingredientes: Judía verde troceada, brócoli, cebolla dados, pimiento rojo dados, champiñón laminado.

Modo de empleo: Sartén: Sin descongelar, freír durante 7 min. Si el producto está descongelado, reducir el tiempo a 3 min.



Salteado habas baby con bacon,
Bolsa 1 kg, Caja 6 bolsas

0,65€ aprox. ración 150 gr. | **4,35€** kilo

Ingredientes: Habitas baby, bacon ahumado, ajos tiernos y cebolla.

Modo de empleo: En una sartén con aceite y sal, cocer el producto durante 8 min, removiendo de vez en cuando.

Salteado mix verduras asadas,
Bolsa 1 kg, Caja 10 bolsas

0,39€ aprox. ración 150 gr. | **2,60€** kilo

Ingredientes: Berenjena grille dados (20%), calabacín grille dados (20%), cebolla horneada (20%), pimiento amarillo asado (20%), pimiento rojo asado (20%)
Modo de empleo: Sartén: freír con un poco de aceite de 7 a 10 min.

Patata corte casero 10/18, Bolsa 2,5 kg, Caja 4 bolsas

0,89€ kilo

Ingredientes: Patata y aceite vegetal

Modo de empleo: Freidora: sin descongelar, verter las patatas en pequeñas cantidades y freír durante 4-5 min. Producto descongelado 2-3 min.

Guisante común primer precio, Bolsa 2,5 kg, Caja 4 bolsas

0,92€ kilo

Modo de empleo: Sin descongelar, cocer en agua hirviendo durante 8-12 minutos.

Judía verde plana troceada primer precio,
Bolsa 2,5 kg, Caja 4 bolsas

0,95€ kilo

Modo de empleo: Sin descongelar, cocer en agua hirviendo con sal, durante 10 min.

Cárnicos

Pechuga de pollo fileteada, Caja 3 kg

0,56€ aprox. unidad | **5,60€** kilo

Costilla de cerdo troceada

3,75€ kilo

Ossobuco de añojo cortado

0,99€ aprox. unidad | **4,48€** kilo

Entrecot de buey cortado PP 250 gr. aprox

1,49€ aprox. unidad | **5,95€** kilo

Chuletas de centro de cerdo, Caja 5 kg.

0,53€ aprox. unidad | **3,20€** kilo

Albóndigas con piñones, Caja 6 kg.

0,11€ aprox. unidad | **3,50€** kilo

Ingredientes: Carne de vacuno (70%), panceta de cerdo (30%), sal, cereales, especias, azucares, piñones, perejil, pan rallado.

Postres

Plancha porcionada queso & arándanos, 1900 gr., Caja 30 porciones

0,24€ porción | **7,20€** caja

Ingredientes: Crema de relleno (50%), bizcocho natural (20%), jarabe de emborrachado (18%), crema de decoración sabor arándanos con trozos de fruta (13%)

Modo de empleo: Descongelar en frigorífico durante 2 horas y consumir en las próximas 72 horas.

Plancha porcionada San Marcos, 1900 gr., Caja 30 porciones

0,24€ porción | **7,20€** caja

Ingredientes: Crema de relleno (50%), bizcocho natural (20%), jarabe de emborrachado (18%), crema de decoración sabor yema de huevo con quemado (12%).

Modo de empleo: Descongelar en frigorífico durante 2 horas y consumir en las próximas 72 horas.

Plancha porcionada tiramisú, 1900 gr., Caja 30 porciones

0,24€ porción | **7,20€** caja

Ingredientes: Crema de relleno (47%), bizcocho natural (27%), jarabe de emborrachado (16%), crema de decoración de café (8%), cacao en polvo (2%).

Modo de empleo: Descongelar en frigorífico durante 2 horas y consumir en las próximas 72 horas.

Plancha porcionada tres chocolates, 1900 gr., Caja 30 porciones

0,24€ porción | **7,20€** caja

Ingredientes: Crema de relleno (47%), bizcocho de cacao (25%), jarabe de emborrachado (18%), crema de decoración de chocolate negro (10%).

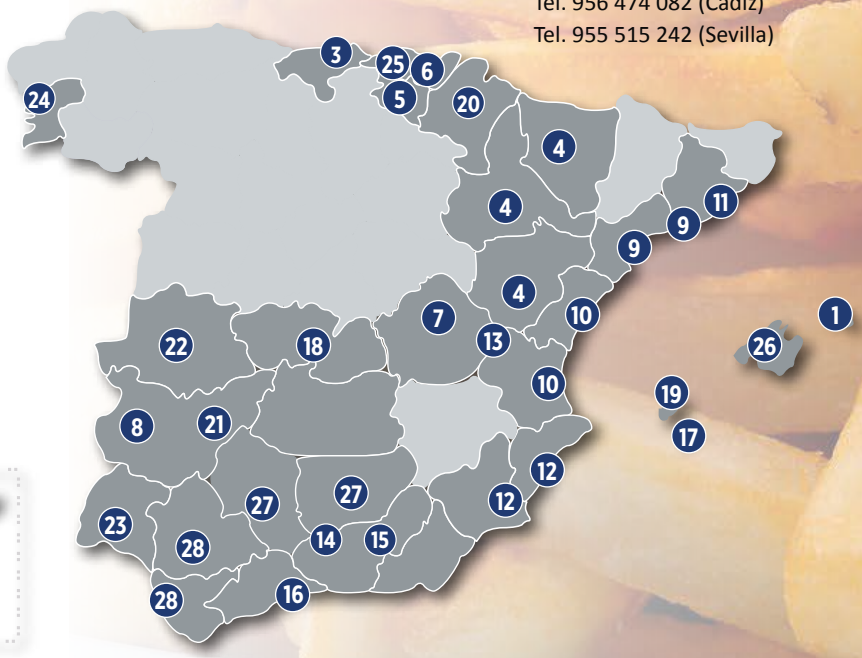
Modo de empleo: Descongelar en frigorífico durante 2 horas y consumir en las próximas 72 horas.

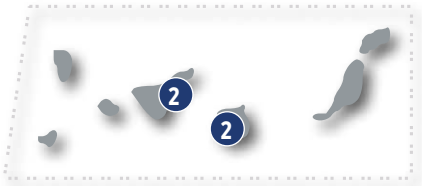
DeCasa
ULTRACONGELADOS

www.decasa.es

Relación asociados Grupo DeCasa

1. **CÁMARAS FRIGORÍFICAS, S.A.**
   Tel. 971 380 199 (Menorca)
2. **CANALSA**
   Tel. 928 700 266 (Las Palmas)
   Tel. 922 503 546 (Tenerife)
3. **COMERCIAL DOSER REPRESENTACIONES, S.L.**
   Tel. 942 845 207 (Cantabria)
4. **COMERCIAL VICTUS, S.L.**
   Tel. 976 503 395 (Zaragoza-Huesca-Teruel)
5. **CONGELADOS BEDARONA, S.L.**
   Tel. 945 290 838 (Álava)
6. **CONGELADOS IRUSTA, S.L.U.**
   Tel. 943 490 786 (Guipúzcoa)
7. **CONGELADOS MERCAJACAR, S.L.**
   Tel. 969 235 338 (Cuenca)
8. **CONGELADOS DEL SUROESTE, S.L.**
   Tel. 924 270 470 (Badajoz)
9. **CONGELATS JOSEP GUIVERNAU, S.L.**
   Tel. 977 662 961
   (Tarragona y sur de Barcelona)
10. **DIL, S.L.**
    Tel. 964 225 050 (Castellón)
    Tel. 961 250 773 (Valencia)
11. **DISALVI ÁLVAREZ, S.L.**
    Tel. 932 781 441 (Barcelona)
12. **DIST. CONG. ROSA DE LOS VIENTOS, S.L.**
    Tel. 965 282 140 (Alicante)
    Tel. 965 286 088 (Murcia)
13. **EXC. GARCÍA DE LEONARDO, S.L.**
    Tel. 962 320 116 (S. Antonio de Requena)
14. **FRIGORÍFICOS ORTEGA, S.L.**
    Tel. 958 32 09 27 (Loja)
15. **FRIGORIFICOS SOL Y NIEVE, S.L.**
    Tel. 958 50 90 82 (Granada)
16. **FRIMASUR MÁLAGA, S.L.**
    Tel. 952 334 562 (Málaga)
17. **FRUFOR, S.L.**
    Tel. 971 321 552 (Formentera)
18. **HECOTOLEDO, C.B.**
    Tel. 925 230 416 (Toledo)
19. **HELADOS FRIU, S.L.**
    Tel. 971 313 364 (Ibiza)
20. **IRUÑALAC, S.L.**
    Tel. 948 18 85 11 (Navarra)
21. **JOSÉ ANTONIO GALLARDO**
    Tel. 924 847 247 (Badajoz)
22. **LUIS BARRIGA BERNAL**
    Tel. 927 232 935 (Cáceres)
23. **M. OLIVARES E HIJOS, S.A**
    Tel. 959 367 701 (Huelva)
24. **PEIMOGO DISTRIBUCIONES, S.L.**
    Tel. 886 12 68 12 (Vigo)
25. **PIRINEA NORTE, S.L.**
    Tel. 946 630 025 (Vizcaya)
26. **QUESERÍAS BAGUR, S.A.**
    Tel. 971 905 353 (Palma de Mallorca)
27. **REPOSTERÍA FLORY'S VERGARA, S.L.U.**
    Tel. 957 690 508 (Córdoba - Jaén)
28. **S.I.D. EUROSUR, S.L.**
    Tel. 956 474 082 (Cádiz)
    Tel. 955 515 242 (Sevilla)





Precios válidos para Península sin I.V.A. hasta fin de existencias, salvo error tipográfico.
Precios para Baleares y Canarias a consultar

Su distribuidor